

Государственное казенное учреждение
 "Испытательный центр"
 Республика Башкортостан, г.Уфа
 ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
 Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
 Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
 Зам. директора
 ГКУ "Испытательный центр"
 А.Р. Баянов
 3 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 6 221/п от 3 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 3.2 %, ТМ "Очень важная корова (vip)", упаковка - Tetra Pak, Tetra Brik, 3x1 л.
 Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31450-2013 "Молоко питьевое. Технические условия."
 Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58
 Место отбора пробы (образца)*: ООО"Ашан" (450018, г.Уфа, ул.Рубежная,174) /ООО "Ашан" (ИНН: 7703270067,141014, Московская обл., городской округ Мытищи, г.Мытищи, ул.Осташковское ш.,1), время отбора 11:29 ч.
 Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26809.1-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молочосодержащие продукты"
 Направление № 26-отб2019 от 27 августа 2019 г. Дата отбора: 27.08.2019 г.
 Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
 Наименование изготовителя*: АО "Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат", 422540, Россия, Республика Татарстан, г. Зеленодольск, ул. К. Маркса, 48
 Дата изготовления*: 09.08.2019 г. Срок годности до 09.02.2020 г. Дата поступления в ИЦ: 27.08.2019 г., 15:30
 Наименование поставщика*: Не указано, договор № Не указан, ТТН №Не указан
 Дата(период) проведения испытания: 27.08.2019 г. - 03.09.2019 г.
 Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
 Дополнительная информация*: -заполняется по сведениям заказчика, ** - нормативы жирно-кислотного состава приведены согласно ГОСТ Р 58340

Результаты испытаний:

Органолептические показатели ГОСТ 28283:

Внешний вид - непрозрачная жидкость.
 Консистенция - жидкая, однородная, нетягучая; без хлопьев белка и сбившихся комочков жира.
 Вкус и запах - характерный для молока, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения
 Цвет - белый, равномерный по всей массе.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД**	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля жира,%	ГОСТ 5867	не менее 3,2	3,4	+0,1
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ 23327	не менее 3,0	3,32	+0,06
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669	не более 21,0	15,7	+1,9
4.Плотность,кг/м3	ГОСТ Р 54758	не менее 1027	1028,0	+1,0
5.Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО),%	ГОСТ Р 54761	не менее 8,2	8,2	+0,4
6.Наличие соды (качественный метод),%	ГОСТ 24065	не допускается	не обнаружено	-
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
7. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915	2,4 - 4,2	3,37	+0,40
8.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	2,33	+0,40
9.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1.0 - 2,0	1,43	+0,40
10.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	3,16	+0,40
11.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	3,51	+0,40

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.

12.C14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот	8.0-13.0	10,84	+2,20
13.C14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот	0.6 - 1.5	0,91	+0,40
14.C16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот	21.0 - 32.0	30,44	+2,20
15.C16:1 Гексадеценовая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот	1.3 - 2.4	2,16	+0,40
16.C18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот	8.0 - 13.5	10,00	+2,20
17.C18:1 Октадеценовая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот	20.0 - 32.0	25,82	+2,20
18.C18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот	2,4- 5,0	3,69	+0,40
19.C18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот	до 1,5	0,56	+0,40
20.C 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот	до 0,3	0,15	+0,40
21.C 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот	до 0.1	менее 0,1	-

Подпись лица, оформившего протокол



Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31450-2013 "Молоко питьевое. Технические условия."

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.

